

In cucina per raccontare il ciclo della carta: al De Filippi di Varese il racconto dell'eccellenza italiana del riciclo

Pubblicato: Venerdì 12 Aprile 2024



Cosa hanno in comune la torta di pane e il cartoncino? La ribollita e il cartone per le uova? O ancora, la parmigiana di melanzane e il cartone ondulato? La risposta è nelle pagine di **Ricette di Carta**, un curioso e originale volume nato da un'idea di **Comieco** in collaborazione con **l'università del gusto di Pollenzo** e realizzato dalla giornalista gastronomica **Giulia Mancini**.

Il libro, presentato a Varese nel corso di un evento presso l'Istituto De Filippi, Scuola superiore e di Alta Formazione alberghiera, vede insieme curiosità, storie e un ricettario che **abbina sei piatti della tradizione regionale italiana a specifici prodotti in carta** riciclata, che sia un sacchetto o altro imballaggio, segnando un inaspettato e gustoso legame tra gastronomia e mondo del riciclo di carta e cartone, due eccellenze italiane sorprendentemente vicine per cultura, storia, tecniche di realizzazione e rapporto con l'ambiente.

Nel corso della serata le analogie tra il mondo della cucina e il riciclo di carta e cartone si sono svelate: entrambi, per esempio, si basano su "ricette" ben precise e con approvvigionamento di materie prime, attrezzi, combinazioni di ingredienti, assaggi e tempi di preparazione. «Ed è proprio su questo parallelismo che si articola il racconto – ha spiegato **Giulia Mancini**, l'autrice del libro – Un parallelismo che permette di spiegare facilmente come procede la realizzazione della carta attraverso gesti e parole quotidiani, cioè quelli legati al cucinare» Tanto che nel racconto è stato possibile scoprire che esistevano dei veri e propri "Assaggiatori di carta", che erano in grado di provare mettendo in bocca

la qualità dell’impasto: «Un gesto che ormai è sostituito dalla tecnologia – ha spiegato Mancini – Ma che ha costituito uno dei punti più importanti della professione, tra chi lavorava in cartiera».

Alla presentazione organizzata da **Comieco** e **Comune di Varese**, oltre alla curatrice **Giulia Mancini**, hanno partecipato **Nicoletta San Martino** (Assessore all’Ambiente di Varese), **Simona Zaramella** (Vicepresidente dell’Istituto De Filippi), **Carlo Montalbetti** (Direttore Generale di Comieco), **Gabriele Cena** (Responsabile delle. Relazioni Esterne e Partnership UNISG di Pollenzo), **Alberto Brogini** (Chef Istituto De Filippi) e **Maria Chiara Gadda** (Vicepresidente Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati), in un incontro condotto dalla giornalista di VareseNews **Stefania Radman**.



«Gli imballaggi hanno un impatto ambientale importante che va gestito al meglio, attraverso la raccolta differenziata e l’impegno delle imprese in ricerca e innovazione. Spesso però si trascura il ruolo strategico nella direzione del contrasto agli sprechi alimentari, perché l’imballaggio primario protegge e conserva gli alimenti, soprattutto quelli deperibili, prolungandone la durata – ha sottolineato l’Onorevole **Maria Chiara Gadda**, Vicepresidente della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati e promotrice della legge 166 sullo spreco alimentare – Il libro promosso da Comieco è un modo originale per spiegare quanto carta e alimenti abbiano molti elementi in comune dal punto di vista tecnologico, ma anche culturale e sociale. Il cibo e la carta veicolano e tramandano storie e tradizioni, e in una ottica di economia circolare quanto all’apparenza può sembrare scarto può trovare nuovo valore nella trasformazione e nel riciclo».

Una questione, quella del packaging, affrontata con serietà anche dall’Università degli studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, che ha come obiettivo quello di formare figure altamente professionali in tutta la filiera del gusto: «Nel nostro ateneo non si studia solo come cucinare, ma si affrontano tutti gli argomenti che riguardano il settore, dall’approvvigionamento alla comunicazione – ha sottolineato **Gabriele Cena**, Responsabile delle. Relazioni Esterne e Partnership UNISG di Pollenzo – E il packaging fa parte a più livelli della questione, sia dal lato comunicativo, sia logistico, che di sostenibilità». L’università ha collaborato attivamente alla realizzazione del libro, anche ideandone molte delle grafiche.

«Dal parallelismo tra cibo e carta nasce una narrazione coinvolgente e originale che apre le porte sul complesso mondo della raccolta differenziata e delle diverse fasi del processo industriale di riciclo e produzione di carta e cartone, un circolo virtuoso che si innesca dalla raccolta differenziata nelle nostre case – Ha spiegato l’assessore a tutela ambientale, sostenibilità sociale ed economia circolare del Comune di Varese, **Nicoletta San Martino** – L’obiettivo è creare sempre maggiore consapevolezza su temi fondamentali come quelli della corretta differenziazione dei rifiuti, del recupero e del riciclo nella prospettiva dell’economia circolare e della sostenibilità ambientale».

«La filiera industriale del riciclo di carta e cartone – Ha commentato **Carlo Montalbetti**, Direttore Generale Comieco – ha nella cura e tutela dell’ambiente il presupposto su cui sviluppa i propri processi produttivi e si afferma come settore leader in ambito europeo: ogni anno in Italia si raccolgono circa 3,6 milioni di tonnellate di carta e cartone, con un tasso di riciclo degli imballaggi a base cellulosica che nel 2023 ha superato il 90%. Ciò significa che siamo in anticipo di diversi anni sugli obiettivi fissati dall’UE per il 2030».

In un incontro organizzato di fianco alle cucine a vista dell’Istituto Alberghiero, e che si è retto sulle similitudini tra le ricette alimentari e quelle di carta, non poteva mancare anche l’opinione dello chef, nel caso specifico il docente dell’Istituto **Alberto Brogini**, che ha sottolineato la cultura antispreco insegnata anche ai giovani aspiranti cuochi: teorie e pratiche del recupero del cibo che rientrano nella logica dell’economia circolare.

L’iniziativa varesina era inserita nella “**Paper week**” di Comieco, settimana dedicata al riciclo di carta e cartone promossa dal Consorzio, con tanti appuntamenti gratuiti aperti a tutti per conoscere meglio il materiale cellulosico in tutte le sue declinazioni, approfondire le regole della raccolta differenziata e il funzionamento del ciclo del riciclo: «Quest’anno per la prima volta è stata individuata anche una “capitale della Paper Week”: Salerno, che non solo è una delle prime città del sud che ha avviato la raccolta differenziata ma è anche situata all’interno del principale triangolo industriale di riciclo di carta del meridione – ha spiegato Montalbetti – Anche Varese fa parte delle città che hanno precorso i tempi: fu una delle tre “città pilota” in Italia scelte per sperimentare il progetto». E magari, chissà, sarà una delle prossime “capitali della paper week” dei prossimi anni.



I ragazzi al lavoro nella cucina del De Filippi

COS'È COMIECO

Comieco è il **Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica**, nato nel 1985 dalla volontà di un gruppo di aziende del settore cartario interessate a promuovere il concetto di “imballaggio ecologico”. Nel 1997, con l'entrata in vigore del **D. Lgs. 22/97 sugli imballaggi e rifiuti da imballaggio**, Comieco si è costituito in Consorzio Nazionale nell'ambito del sistema CONAI contribuendo a **triplicare la raccolta differenziata comunale di carta e cartone in Italia: da 1 a 3,6 milioni di tonnellate**, raggiungendo e superando in anticipo sugli obiettivi di riciclo dei rifiuti di imballaggi cellulosici previsti dalla normativa europea.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it